

奈良の懐へ。

上質に乗って、旅に出ました。

飛鳥・洞川・吉野へ。

観光特急

シンフォニー
青の交響曲

Blue Symphony

沿線ガイド





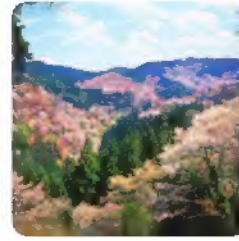
金峯山寺蔵王堂周辺 2月2日吉野花燈火



奥の奥に
深紅の吉野が
隠れていました。



「吉野には
何度も来た」
そんな言葉を
飲み込みました。



yoshino 夏

森と空と水と。夏の吉野は、
五感をときほぐす旅になりました。

奥まった山で、
深呼吸をする贅沢。

この季節、緑に囲まれた吉野山へは癒しを求めて訪れる方が増えています。吉野は修験道の山としての静謐さもたたえていて、神社仏閣を巡りながらの散策は格別です。西行庵から吉野水分神社。

奥千本まで足を伸ばすと、西行が出家をして住んだ庵に辿り着きます。武士を捨て、世俗を離れた歌人の思いが感じられる吉野の最深处です。吉野水分神社は子授け、安産の神様として信仰されています。

四千株の紫陽花まつり。
下千本に向かう七曲り坂のあじさいも隠れた見所です。初夏にはお祭りも開かれ、大輪の花が咲き誇ります。

yoshino 春

歴史の偉人たちが、愛し、隠れ、南朝をひらいた。
桜の山というだけでは吉野を語りつくせません。

花を愛でるだけではなく、
日本の奥に踏み込むような
世界遺産 吉野山の桜。

天武天皇や持統天皇が和歌を詠み、源義経が隠れ、西行が庵を結び、後醍醐天皇が南朝を開いた地、吉野、山岳信仰と結びつき、ご神木として大切に守られてきた桜は三万本にものぼるといわれています。多くの和歌にも詠まれました吉野の桜。日本の心の源です。

青い形相で見守る、
金峯山寺蔵王堂のご本尊。

修験道の根本道場、国宝の蔵王堂にまつられているのは秘仏 金剛蔵王大権現立像（重要文化財）です。魔を退けるため忿怒の形相を現されています。国宝仁王門修理のため毎年一定期間のみ特別にご開帳されます。

秀吉も焦がれた

吉水神社の一目千本。

源義経にもゆかりがあり南朝の皇居でもありました。秀吉が武將五千人をひきつけて花見を催したことも知られています。ここにあり一目千本の展望所から、秀吉も見たであろう吉野山が一望できます。

郷土料理、柿の葉寿司。

かつて塩漬けにされた海の幸は貴重な食材でした。吉野では塩漬を薄く切りご飯にのせ、抗菌作用のある柿の葉で包み押し寿司に。山で食べる海の味覚です。

可愛く美味しい桜スイーツ。

桜色のロールケーキ、可憐な蕾や花の葛菓子、さくらコーラなどのスイーツも桜の名所ならではのものです。

深い緑を眺めながら、
ナチュラルなひととき。

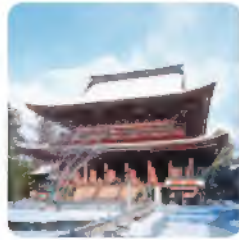
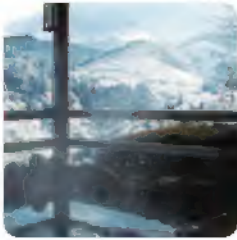
吉野は夏も素晴らしい景観です。大峰山系の雄大な風景を見渡しながら、自然派のカフェや眺めのいいお店で爽やかな時間を過ごせます。心が澄んでくるような体験です。

天然の鮎は、6月解禁。

清流が近くにある吉野では天然鮎が名物です。6月には漁が解禁になります。天然の味を塩焼きやお寿司で堪能できます。

吉野といえば本葛の葛切り。葛本来の味を追求し、賞味期限がたった10分という本葛切りが注目されています。店頭で調理過程も拝見でき、吉野山が見渡せる席で本物の味をいただけます。

山も、空も、いのりも。吉野 にしかない時間に会いました。



yoshino 冬

荘厳な雪景色。
しんと静まり返った山、神社
仏閣、吉野の冬は一面が真っ
白な世界になります。深い
自然と神聖な世界の景観に
圧倒されます。
幽玄の世界、吉野の夜景。
夜の吉野山の景色は格別です。
もやもやに包まれる日や夜が
澄みわたる静謐な景観が
見られる日など、山水画の中に
いるようです。
金峯山寺で、朝座修行。
毎朝六時半から蔵王堂で朝
修行が行われます。修験道
の道場として法螺や太鼓の
音から始まります。寒さの
中でも引き締まる体験で
す。道場を出ると、気候に
よって朝もやや雲海が見ら
れることもあり、厳かな修行
の吉野を実感できます。

鬼が大集結、鬼フェス。
金峯山寺の節分会に合わせ
て、吉野山に奈良県内の
「鬼」が集まります。それぞ
れ伝統的な立ち居振る舞いを
披露。期間中は、「鬼」のイベ
ントが多数開催されます。
冬の醍醐味、温泉と鍋。
吉野には古くから修験者な
どに愛された温泉がありま
す。冬の定番お鍋は本場の
吉野本葛を使用しています。
透明感と自然生まれのやさ
しい弾力があり、体の芯から
温まります。
本葛の魅力を十分に
味わえる「葛会」。
葛についての店主の話や葛
切りづくりの体験ができま
す。「出来た瞬間」の本物の
葛を味わうことができる
贅沢な時間です。

厳しい冬が織りなす景色があります。
厳しい冬だから嬉しい時間があります。



金峯山寺の塔頭のひとつ、
首から上の守り神です。合格
祈願参詣でも有名です。
紅葉も華麗な吉野。
七曲りから下千本、中千本、
高城山展望台へと続く道、
奥千本。吉野は紅葉の名所
でもあります。中でも赤の
絨毯ともいわれる散紅葉は
息をのむような美しさです。
受験の季節にむけて
脳天大神。
吉野の本葛の食で温まる。
本葛を使った黒胡麻めんや
葛湯で体の芯からはかばかに
の技がさらに深まっています。
吉野ならでは
いにしへの味、吉野ならではの
味わい。吉野の味、吉野の味。
吉野の清い水が生んだ名産
品です。豆腐は国産大豆を贅沢
に使った濃厚な味。日本酒は
若い杜氏が昔から伝わる製法
を現代の蔵によりみがえらせた
いにしへの味、吉野ならでは
の技がさらに深まっています。
吉野の本葛の食で温まる。
本葛を使った黒胡麻めんや
葛湯で体の芯からはかばかに

yoshino 秋

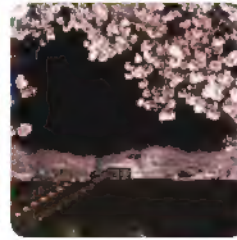
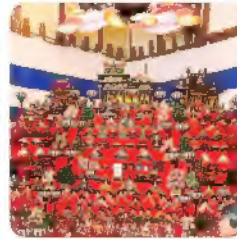
それは「散紅葉」という季語の中を
散歩しているようでした。

修験の聖地 吉野を感じる には、秋と冬だと思いました。



橋寺 聖倉殿(宝物殿・収蔵庫)春・秋特別公開





夏

里の営みの中を散策する。
そんな旅も素敵だと飛鳥は教えてくれます。

空の広さが気持ちいい飛鳥。田園が広がる里の営みがある飛鳥。ここでの散策は、のどかな日本の原風景を全身で感じられる体験です。大空を見渡せるのも爽快です。明日香、大和を見渡せる甘樫丘から橘寺。甘樫丘からは、万葉集に歌われた耳成山、畝傍山、天香久山を一望できます。橘寺への一本道は、すがすがしくほっとする風景です。日本の絶景、棚田の夕暮れ。平安時代から開墾され日本の棚田百選にも選ばれている稲渚地区の棚田。三百枚あまりの水田と畑がつくる絶景です。また、細川地区の棚田に水が入る六月は息をのむほどの美しさ。夕映えを映し刻々と色を変える景観も魅力。

バラエティ豊かな大和野菜。大和野菜や地元野菜をたっぷりと盛り付けたカレーや亀石をモチーフにしたビジュアル系のユニークなカレーがいま人気です。土地の野菜の美味しさと旅の驚きがいっぱいです。散歩の途中で寄りたい気持ちのいいカフェ。飛鳥ならではの食材をつかって丁寧に作られたスイーツやランチが楽しめます。昔の家をリノベーションしたお店など、気持ちのいい時間を過ごせます。絶品と大人気。名物あすカルビーソフト。あすカルビーの果肉入りのソフトクリームです。美味しさに驚く人も多い飛鳥の隠れた名物です。

春

古代史の謎も見えるかもしれない、そんな空想をしてしまおう春景色です。

日本の原風景と古代の香り、飛鳥はのどかな博物館。飛鳥は古代文化の香りとつながしい日本の里の風景が同居しています。春の花々に囲まれて、蘇我馬子、聖徳太子など歴史の主役を身近に感じられます。薬の花と花天井の橘寺。聖徳太子生誕地と言われ、格天井には、云〇点の天井画が奉納されています。ダリアもシヤクナゲも咲き誇る花の寺 岡寺。春は約三千株ものシヤクナゲ、牡丹が咲き、その時期は境内の池に大輪のナジカボタンタビエが所狭しと浮かべられます。高取町の雛まつり。町家をたずね、家のお雛様を拝見できるなどさまざまなイベントが楽しめます。古代ミステリーに触れる、不思議な石造物。亀石や酒船石など古代の謎と言われる石造物がたくさんあります。その顔も日本文化からは異形で、用途もわかっていません。本物を間近に見て遙か飛鳥時代に想いをめぐらせていました。春は美味しさも満開。野菜や自然にこだわった料理、契約農家の朝摘み苺のスイーツや手作りジャムなど飛鳥らしい味が楽しめます。甘い贅沢。赤い宝石あすカルビーのいちご狩り。粒が大きく果汁たっぷりで、全国的にも有名なブランド品種のいちご狩りが一月から始まります。摘み取ったのフレッシュな味を心ゆくまで味わえます。

飛鳥は、知れば知るほど、もっと知りたくなります。



冬



日本最古の仏像、飛鳥大仏。六〇六年に完成した安居院（飛鳥寺）の釈迦如来像は飛鳥大仏として親しまれています。顔や目など大陸の影響を色濃く残しています。高松塚古墳・キトラ古墳。色彩やかな女子群像で知られる高松塚古墳。四神の壁画で有名なキトラ古墳。飛鳥を代表する歴史文化を壁面館、体験館で学べます。

中央アジアやシルクロード、大陸の風が吹いているようです。

古代のチーズ蘇が味わえる。飛鳥時代に食べられていたと言われるチーズ蘇を再現しています。中央アジアからシルクロードを経て、飛鳥の都へ伝わった味です。スイーツで厄除け。岡寺には「やくよげせんざい」があります。善哉はお経の中で「最高に善い事」という意味の言葉。災難がなく、幸せを願うスイーツです。渡来人も温まった飛鳥鍋。唐から来た僧侶が作ったと伝わる、鶏からベースにお味噌と牛乳を加えて野菜を煮込んだ鍋。石舞台の近くのお店で「あすか夢販売所」の野菜。明日香村で育てられた新鮮な野菜や果物などを駅前で購入できます。フレッシュなお土産として人気です。

◆飛鳥寺 TEL.0744-54-2126
◆キトラ古墳壁画体験館 四神の館 TEL.0744-54-5105
◆高松塚壁画館 TEL.0744-54-3340



秋

その色も、その風も、その営みも。飛鳥は、実りの秋の故郷でもあります。

里の秋、

彼岸花と金色の棚田。

稲刈の案山子ロードに彼岸

花が一斉に咲き誇り、緑と

赤の光景に目を奪われます。

彼岸花が終わると次は棚田

全体が金色に。日本の里の

風景が広がります。重要文

化的景観指定された農村の

原風景です。

少し奥に入れば、

奥飛鳥の紅葉と滝。

石舞台から徒歩で約三十分

行くと、栢森地区に入りま

す。秋には五穀豊穡を祈つ

た雄綱、雌綱が見られます。

またうつそうとした森には

美しい紅葉が色づいてい

ます。清浄な滝の音にも耳を

傾けながら、日本の秋の素

晴らしさに、ただただ魅了

されます。

秋の石舞台から橘寺。

石舞台は蘇我馬子の墓と伝

わる日本最大級の方墳です。

盛土が残っており、天井

石の上面が広く、平らなこ

とから名付けられました。

ここから橘寺への道は里の

営みと田園風景が広がります。

ほのぼのとした日本らし

い秋に会えます。

飛鳥野菜のパフェ。

旬の飛鳥野菜を使った限定

サラダパフェ。フォトジェ

ニックな姿で人気を集めて

います。飛鳥野菜をたっぷり

味わえます。

飛鳥ならではの古代米ランチ。

飛鳥米は甘みともちもちし

た食感が持ち味。赤米、黒米

など古代米も名物。飛鳥野菜

も使った古代米ランチがい

ろなお店でいただけます。

おおらかでほがらかな 時間を満喫しています。

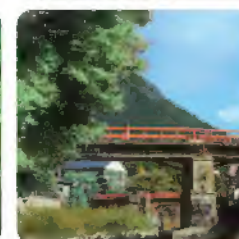
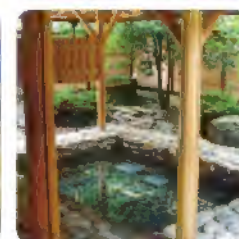
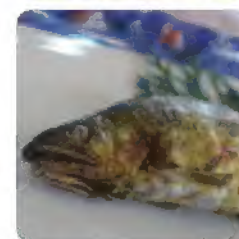
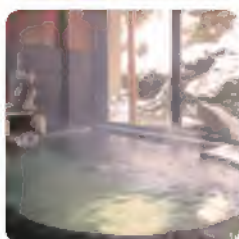
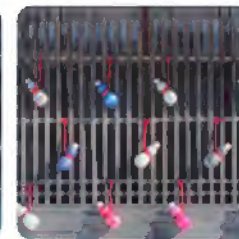
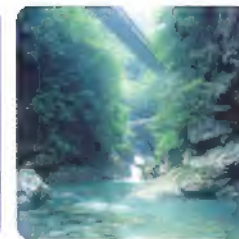


小説に出てくる
ような
温泉の夜です。



滝音が響いても
静かだと
思いました。

渓谷と紅葉。
大自然と秋の主役の
ダイナミックな共演です。



冬

レトロな体験、洞川温泉街。中心に川が流れ、赤い欄干の橋が何本も続く街並み。昭和の風情が漂う温泉街として人気を呼んでいます。通りに沿った縁側は現在も山伏が旅支度をするために使われ、最近ではカフェやコンサートにも使われて

昭和レトロな街並みには、なぜか寒い冬が似合うと思いました。

います。夜は縁側の提灯が灯り、射的など懐かしい遊びも楽しめます。山里ならではの味に舌鼓。ばたき鍋やかも鍋馬刺しなどのジビエ料理が名物です。焼いたイワナを一尾そのまま器に入れて味わう骨酒は野趣に富んでいます。

秋

奥山の溪谷の秋景色。写真集の中に迷い込んだようです。

滝修行の寺、龍泉寺。役行者ゆかりの寺で山伏の修行の出発点です。龍の口から泉がこんこんと湧き出ています。少し歩けば滝行の滝も見られます。
名水百選のごろごろ水。
五代松鍾乳洞付近から湧出。洞窟の奥より流出した水が

洞窟内に反響する音から「ごろごろ水」と名付けられたと言われています。ミネラルが豊富で冷たくナチュラルな水質です。
清い水が生んだ豆腐と珈琲。
「ごろごろ水」でつくられた地元の豆腐、コーヒーなど名水ならではの澄んだ味です。

夏

涼しさが濃い。修験の山の恵みです。

自然の涼、みたらいい溪谷。大峰山系からの流れは清冽。初夏にはサツキやツツジが咲き誇ります。岩肌を滑るかじかの滝も美しい風景です。杉香る、洞川温泉センター。弱アルカリ性単純泉。吉野杉の建物に檜の浴槽、露天風呂でゆつくりリラックスできます。

陀羅尼助や雑貨も素敵。昔ながらの薬、陀羅尼助に関連したかわいい雑貨やユニークなお菓子も人気。ここにしかないお土産です。溪谷の楽しみ、美味な川魚。清らかな水に育てられたイワナや鮎をいただけます。奥深い山の幸です。

春

山伏が修行した山奥に踏み込むと、美しさも凜としていました。

大峰山の麓の里の春。修験の霊峰、大峰山の麓にあるのが、洞川温泉です。冷涼な気候で名水の里。奥深い自然も圧巻です。ゆつくり訪れる春を楽しめます。別世界！面不動鍾乳洞。洞川の里を一望できる高台にある鍾乳洞です。地下宮殿

に迷い込んだような体験。全長約二八〇m。関西でも有数のスケールを誇ります。

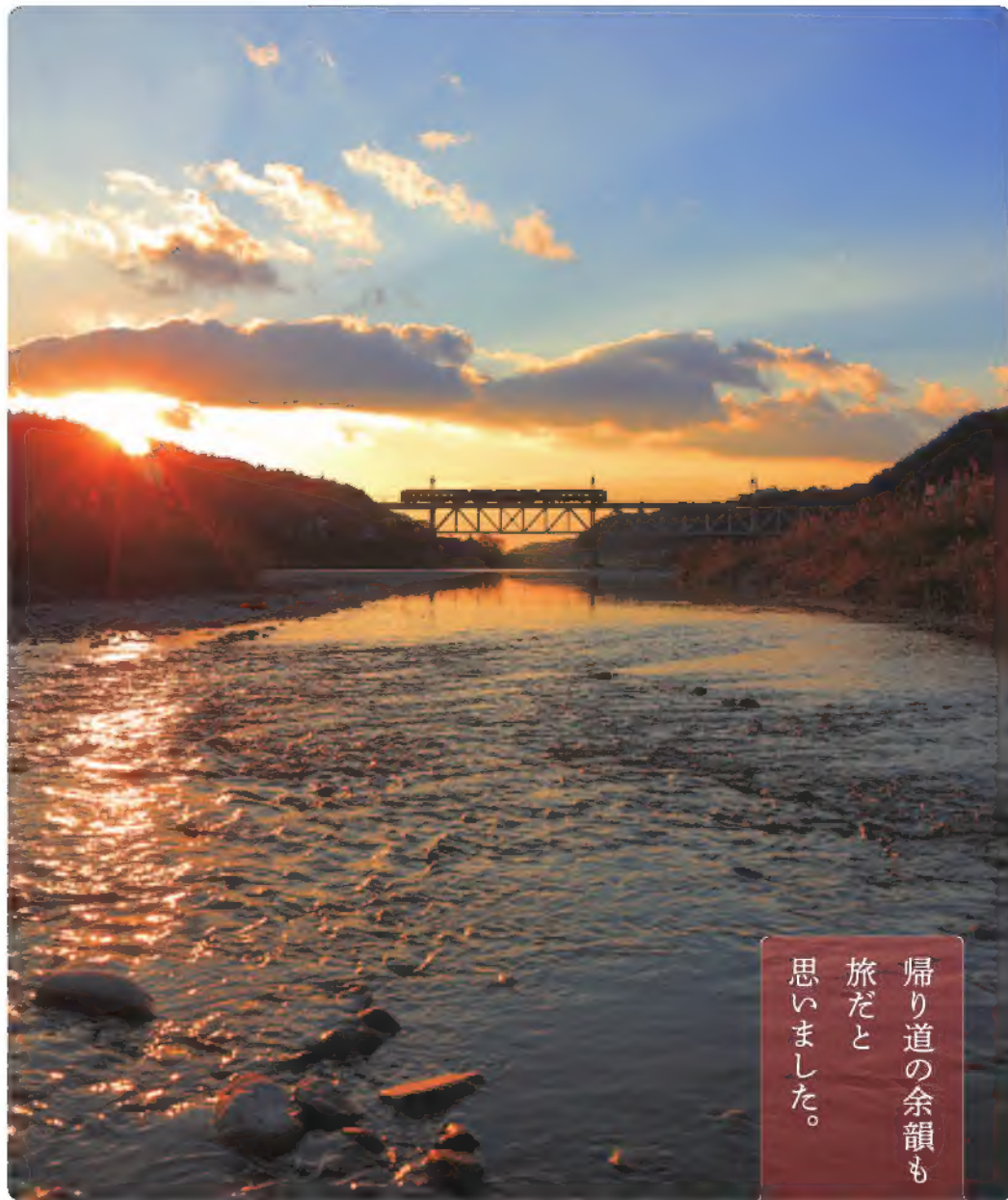




クラシカルな駅舎。
旅の入口まで、
絵になります。



書斎で
くつろぐような
旅時間でした。



帰り道の余韻も
旅だと
思いました。



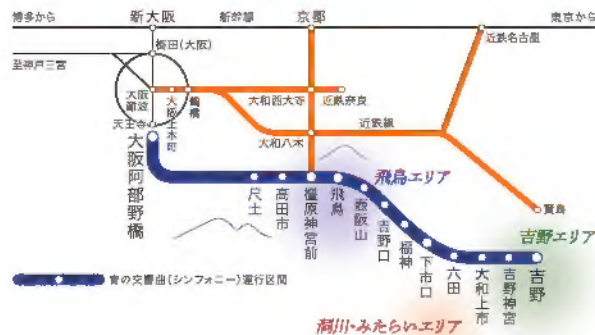
上質な大人旅に身をゆだねて。
「青の交響曲」に流れているのは、
特別な時間です。

自席を離れて楽しむ
新しい列車の旅スタイル。
大人の旅で大切なのは時間
です。会話をする時間、お茶
をする時間、旅の想いにつけ
る時間。「青の交響曲」では、
列車の時間を単なる移動時
間ではなく、上質な旅時間
にするための特別な空間が
あります。旅のスタイルに
合わせて車内を散策する
ようにくつろぎます。

くつろぎのラウンジ車両。
2号車には広いラウンジス
ペースがあります。テーブル
を囲むように座って会話が
楽しめます。ソファ、照明、
窓の大きさによってこだわった
落ち着きのある雰囲気の中
で、旅のあれこれを語り合
う楽しさが魅力です。

ホテルのような
バーカウンター。
ラウンジ車両に大型のバー
カウンターがあります。専属
のアテンダントが地元の特
産品を活用したスイーツや
ワイン、地酒、ハイボールなど
を販売しています。そのまま
ラウンジでも、自席に持ち
帰っても、好きなスタイルで
いただけます。

旅を深める書籍。
ライブラリースペース。
アンティークなベンチがさり
げなく置かれたライブラリー
では奈良の歴史に関する本
や写真集など沿線にまつわ
る様々な書籍が自由に閲覧
できます。目的の知識を
深めたり、帰路で旅の余韻に
浸るひとときも味わえます。



ながら時間を愉しめる観光
特急です。大阪阿部野橋か
ら飛鳥、吉野まで、古事記や
日本書紀、万葉集にゆかり
の風景が四季折々の美しさを
見せながら次々と車窓に
現れます。古代の人々が望
郷や恋しさをこめてみつめ
た万葉集に詠まれた山々。
上質な車内でくつろぎなが
ら、遠い時の彼方に想いを
馳せる、これまでにない
列車の旅が始まっています。
書斎やサロンにいるような
贅沢な移動時間。
1号車と3号車が座席スベ
ースです。すべて2列+1列で
幅広のデラックスシート。
ゆったりとした時間のため
に素材の質感にもこだわっ
ています。

万葉集に詠まれた山々を眺めながら、
橿原神宮、飛鳥、洞川、吉野へ。
濃紺の列車が歴史と四季の中を走ります。

旅の一瞬一瞬が、写真のように車窓を流れていきました。



上質に乗って、奈良の懐へ。

料金
大人**730円** 特急料金520円、特別車両料金210円
小児**370円** 特急料金260円、特別車両料金110円

※ご乗車には、上記料金の他に運賃が必要です。
(片道普通運賃 大阪阿部野橋～吉野/大人:990円 小児:500円)
※上記料金は南大阪線・吉野線内の停車駅相互間をご利用される場合の料金です。他の特急列車を乗り継いでご利用の場合、特急料金や特別車両料金は通算されます。2019年10月1日からの金額です。

特急券発売箇所
特急券発売駅の窓口、主要旅行会社、インターネット予約・発売サービス(チケットレスサービスのみ)、阪神電車サービスセンター(神戸三宮)および伊賀鉄道上野市駅
※ご乗車日の1ヶ月前の午前10時30分から発売いたします。
※サロンド席、ツイン席の特急券はインターネット予約・発売サービスではご購入いただけません。

運行日/原則水曜日を除く毎日運行
※観光特急「青の交響曲(シンフォニー)」運休日には、同時刻を一般特急車両で運行します。
※特急の車種につきましては、車両整備などの事情により予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

大阪阿部野橋駅～吉野駅間を
1日2往復/計4便運行
※詳しくは、ホームページでご確認ください。



飛鳥・洞川・吉野へ。観光特急

シンフォニー
青の交響曲

Blue Symphony



旅先を巡るような美味しさです。
地元の名店、酒蔵、ワイナリーの
名物やスイーツ、限定品を満喫できます。
美味しさまで特別。
まるでこだわりのお店をめ
ぐっているような品揃えで
す。沿線の豊かな食の魅力
や限定品が揃っています。
車内限定オリジナルケーキ。
伊勢志摩サミットでデザー
トを担当した赤崎哲朗氏の
オリジナルケーキ。季節ごと
に変わるのも魅力です。
柿専門店のお菓子セット。
柿にこだわった西吉野の名店
いしいの柿スイーツ。法蓮坊柿
を丁寧に干し栗のあんを詰めた
懐かしい逸品です。
地元人気店 ラ・ベツシュ
のマカロン。
大淀町産の日干番茶を使用
した『葉茶味』ときいもち味。
遠方からのお客様も多い
人気店の限定品です。
吉野梨のリキュール。
大淀町と五條市の高原地帯
の完熟和梨を吉野の水で
割りスパーキング仕立てに。
吉野梨のジェラート。
吉野産梨の果肉をふんだん
に使用しました。さっぱりと
した甘みは大人の味わい。
葛城高原のモツツアレラ。
高松牧場の搾りたてジャー
ジー牛乳を使ったチーズ。
オリブオイルとハーブ塩
が添えられています。
吉野杉の研付き大吟醸。
葛城の酒蔵、梅乃酒造の
オリジナルラベルの純米
大吟醸です。数量限定。
『あざさ中谷本舗 柿の葉茶司。
自然の恵みをいかした素材で
豊かな味わいの郷土料理。
他にも様々なメニューがあります。

irodori
kintetsu



「irodori kintetsu(いろどり・きんてつ)」

近鉄リテーリングと近鉄沿線地域の生産者・加工事業者が連携して地域の特色を備えた新規商品を開発・展開し、近鉄沿線地域の魅力を発信する地域商品ブランドです。